

旬の一品料理

Seasonal A la carte menu

きす昆布メとキャビア 土佐酢ジュレ \$38
Japanese Whiting fish and Caviar with Vinegar jelly

大分産卵の玉子豆腐 \$12
Japanese Egg tofu

自家製 海老しんじょと玉子豆腐のお椀 \$22
Homemade Prawn fish ball and Egg tofu clear soup

三重産 こち薄造り 自家製ぽん酢 \$58
Flathead fish sashimi with Homemade Ponzu sauce

アイルランド産 天然本鮪とろ、赤身刺身盛り合わせ \$72
Bluefin tuna Sashimi (Toro and Akami)

自家製 和歌山産 鮎一夜干し \$22
Charcoal grilled Semi dried Sweet fish

長崎産 ふぐ竜田揚げ \$28
Deep fried Puffer fish

長崎産 こちカマ竜田揚げ *数量限定 \$18
Deep fried Flathead fish cheek *Limited quantity

青森産 黒あわび鉄板バター焼き \$138
Steamed Japanese Black abalone Teppanyaki with Butter sauce

銀鱈鉄板バター焼き \$38
Cod fish Teppanyaki with Butter sauce

真蛸柔らか煮と旬野菜の冷製炊合せ \$25
Cold Simmered Octopus and Seasonal vegetables

鹿児島産 A5 やまさん和牛サーロイン湯引き
焼きなす 温玉添え \$88
Kagoshima A5 Yamasan Wagyu Sirloin Shabu Shabu and Grilled Eggplant with
Soft boiled Japanese egg

宮城産 本からすみ蕎麦 \$48
Cold Soba noodle with Dried Mullet roe powder

鹿児島産 鰻とごぼうの釜飯(一匹分) \$98
Charcoal grilled Eel and Burdock Clay pot rice

和歌山産 鮎一夜干し釜飯 \$88
Charcoal grilled Semi dried Sweet fish Clay pot rice

